

Hyödynnä satoa



Miten hyödynnän puutarhan satoa?

Nyt on aika poimia talteen kesän kypsyttämä sato niin puutarhoista, metsistä kuin kauppojenkin runsailta vihannes- ja marjatiskeiltä. Itse säilöessämme voimme valmistaa juuri sellaisia herkkuja, jotka soveltuvat omaan makuun ja ruokailutottumuksiin. Hillot, mehut ja mitä erilaisimmat etikkasäilykkeet ovat myös hyviä tuliaisia.

Sadonkorjuussa erotetaan **1)** pitkin satokautta tapahtuva sadonkorjuu ja **2)** varsinainen syysadonkorjuu. Korjuuaika määräytyy lähinnä käytön ja valmistumisen mukaan. Kukin kasvilaji korjataan sille ominaisella oikealla kypsyysasteella ja mikäli on kysymyksessä satokaudella tapahtuva korjuu, välittömästi ennen käyttöä. Syksyllä jäävät korjattaviksi kaalit, juurikasvit, purjo ja selleri: ne korjataan tuuleentuneina mahdollisimman myöhään syksyllä ennen pakkasten tuloa. Liian aikaisin korjatut tuotteet ovat ohutkuorisia, helposti pilaantuvia. Korjuu suoritetaan mikäli mahdollista kauniilla, kirkkaalla säällä. Tuotteita käsitellään koko ajan huolellisesti, kolhimatta. Vain terveet, virheettömät hyväksytään varsinaiseen talvisäilöön. Niistä voi vielä erotella suuret ja pienet erikseen. Epämuodostuneet, halkeilleet ja kolhiutuneet erotetaan syyskäyttöön.

Pakastaminen on nykyisin nopea ja vaivaton tapa säilöä etenkin marjoja. Vähäinen määrä sokeria parantaa maun, värin ja vitamiinien säilymistä. Kun tilaa on käytettävissä kuitenkin varsin rajallisesti viipalointi ja soseuttaminen auttaa. Kun monessakaan taloudessa ei ole kunnollista kellaria voi myös pakasteeseen tehdä hilloa kerta - annoksiin.

Melatin pakastettavien marjojen ja hedelmien hilloamisaine tekee sopivan kiinteää hilloa keittämättä.

KÄYTTÖOHJE

1. Puhdista ja muhenna tai paloitle 2 kg hedelmiä tai marjoja.

2. Sekoita pussi Melatinia halutun sokerimäärän (esim 1/2 KG) joukkoon huolellisesti, vähempikin määrä riittää - ei huononna lopputulosta.

3. Hämmennä Melatin-sokeri-seosta kunnes sokeri on liuennut. Melatin voidaan lisätä suoraan marjoihin myös ilman sokeria.

4. Jäädytä seos -18- asteessa pakastusrasioissa.

5. Pakastetut marjat ovat sulatettuina valmiita syötäväiksi. Säilytetään sulatettuina jääkaapissa, koska Melatin ei sisällä säilöntäainetta. Marjat nautitaan joko sellaisenaan, jälkiruuissa tai kakuissa.

Valmis hillo on kauniin väristä sekä raikkaan makuista ja soveltuu erinomaisesti kakkujen ja kääretorttujen väliin kiinteytensä puolesta. Korvaamalla sokeri joko hedelmäsokerilla tai aspartaamivalmisteella hillo soveltuu myös diabeetikoille ja painostaan huolta kantaville.

Kuivaaminen on myös kokeilemisen arvoinen tapa säilöä juureksia, sieniä, omenoita sekä yrttejä. Yrteistä kannattaa solmia pieniä nippuja ja ripustaa ne kuivumaan latvat alaspäin ilmastavasti, paikkaan johon auringon valo ei osu. Kun yrtit ovat kuivia, murskaa ne suoraan maustepurkkeihin.

Unissa voi kuivattaa esim. sieniä (tarkista kuitenkin ensin soveltuuko aikomasi sieni kuivattavaksi, vai vaatiiko se esim. ryöppäyksen) uuniritilällä miedossa lämmössä. Lämpötila ei kuitenkaan saisi nousta yli 50-asteen. Unin luukku voi pitää välillä auki, ilman vaihtumisen ja kosteuden poispääsyn takia. Myös lämmönlähteen esim. puuhellan läheisyydessä voi kuivattaa. Sienet kannatta pilkkoa ennen kuivumaan laittamista, näin ne kuivuvat tasaisemmin. Juurekset ja omenat on hyvä kuori ja viipaloida.

Etikalla ja sopivilla mausteilla voi säilöä niin sieniä kuin juureksiakin. Aikaa niiden tekeminen toki vie, mutta monesti se on ainoa keino saada juuri sitä etikkakurkkua jota on lapsuudessa tottunut syömään. Ja mausteita itsekukin voi laittaa miten hyvältä tuntuu. Samasta kurkkuerästä voi tehdä hyvin erimakuisia, kun keittää mausteliemiä pienemmissä erissä. Tutuimpia säilöttäviä ovat tällä menetelmällä juuri avomaankurkku,

punajuuri, kurpitsa ja hillosipuli. Väkiiviinaetikka on kirkas ja sisältää 10% etikkahappoa. Säilöessäsi laimenna 1 osa etikkaa 2 osaan vettä. Säilytä etikkasäilykkeet kellarissa, kylmiössä tai jääkaapissa. Etikkasäilykkeet ovat valmiita syötäväiksi aikaisintaan muutaman viikon säilytyksen jälkeen.

Raparperi- porkkanasose

250g raparperipaloja

250g porkkanaraastetta

250g sokeria

Seosta keitetään 20 min. Sopii hyvin esimerkiksi täytekakun väliin.

Kurkkusalaatti

3kg kurkkua: raastetaan tai kuutioidaan sipulin kanssa

1kg sipulia

1kg sokeria: keitetään mausteiden kanssa ja lisätään raasteen päälle

1 nippu tilliä

1/2 dl suolaa

1 tl sinappijauhetta

7 dl etikkaa

vettä

Herukkasima

Herukan- vadelman- mansikanlehtiä

2-3 sitruunaa

1kg fariinisokeria

8 l vettä

1/4tl hiivaa

Sipulipiirakka

sekoitettu voitaikina:

100g voita tai margariinia

100g vehnäjauhoja

2-3rkl vettä

suolaa maun mukaan

Rasva, jauhot ja suola nypitään keskenään sekä lisätään vesi. Annetaan levähtää viileässä esim. jääkaapissa.

täyte:

2-3 sipulia: kuulotetaan vähässä rasvassa pannulla pehmeäksi ei ruskisteta

2 munaa

1dl maitoa

juustoraastetta

suolaa maun mukaan, yhdistetään ja levitetään pohjan päälle

Paistetaan 200 asteessa kauniin ruskeaksi.

Valkosipulin tuoksuiset hapankurkut:

Hapankurkut ovat paljon terveellisempiä kuin etikkaiset ja usein sokeriset maustekurkut: Kurkkuja on helppo itse hapattaa, ja niistä saa oivallista höystettä ja makua salaatteihin, voileipiin ja raasteisiin.

2-3kg avomaan kurkkuja

5l lasitölkki

Mausteeksi:

mustaherukanlehtiä

tillinkukintoja

rosepippuria

sinapinsiemeniä

piparjuuren paloja

10 valkosipulinkynttä

muutama laakerinlehti

Pese lasitölkki huolellisesti kuumalla vedellä. Pese myös kurkut keitetyllä, jäädytetyllä

vedellä. Pane tölkin pohjalle mustaherukanlehtiä, päälle tiivis kerros kurkkuja ja sitten taasmustaherukanlehtiä, kunnes purkki on täynnä. Muista ripotella muut mausteet kurkkujen väliin. Jos haluat etteivät kurkut pehmenne liikaa, kätke kerrosten väliin muutama tammenlehti. Lado päällimmäiseksi runsaasti mustaherukanlehtiä.

Täytä purkki keitetyllä, jäähdytetyllä suolavedellä 3 litraa vettä/90g merisuolaa). Levitä päälle puhdas liina, aseta sen päälle lautanen ja sille painoksi pesty kivi. Kurkkujen on pysyttävä kokonaan liemen peitossa. Koko purkin voi vielä peittää muovilla.

Tölkin sisältö saa hapata huoneen lämmössä tai vähän viileämmässä (18-20 asteessa). Pinnalle mahdollisesti kertyvä vaahto kuoritaan pois, ja liina sekä kivi pestään tarkoin. Happaneminen vie 10 päivää. Sitten kurkut ovat valmiit siirrettäväksi viileään (0-8 astetta) säilytystilaan, jossa ne jälkikypsytetään. Herkkua voi nautiskella noin kuukauden kuluttua säilömisestä.

Aina kannattaa tehdä pieni koe erä uutuustuotetta, todetakseen sen sopivuus omiin makumieltymyksiin! Nauttikaamme syksyisen luonnon ja puutarhan monenlaisista antimista. Niin mieleemme kuin kehommekin hyvinvoinniksi.

Ps. Vaikka joulu tuntuu vielä varsin kaukaiselta asialta kannattaa metsissä ja rannoilla liikkua pitää silmät avoinna. Alkaa olla se ajankohta jolloin on aika kerätä oksia, käpyjä, kiviä ja muita ihmeellisyyksiä tonttujen ja peikkojen pyllynalle. Lehdistä huomaa aina joulun lähestyessä mukavia askarteluvihjeitä, mitä voisi toteuttaa niin omien, kuin lastenlastenkin kanssa. Mutta etsipä sitten materiaalia metrisen lumivaipan alta. Ei muuta kuin mielikuvitus liikkeelle, tehdyn koristeen ympärille voi kietoa monenmoista tarinaa.

KUKKASIPULEIDEN KASVATTAMINEN SISÄLLÄ

Aikataulu: Vanha hyvä sääntö, jota ei pidä muutella, kuuluu, että sipuleilla pitää olla kymmenen viikkoa aikaa juurtua, ennen kuin varsinainen hyötäminen alkaa. Tavallisesti lasketaan, että hyötäminen kestää suunnilleen kolme viikkoa, joten sipulit otetaan

valoon ja lämpimään joulukuun 1. päivänä, jotta ne kukkisivat jouluna. Jos jatkaisimme laskemista taaksepäin, huomaamme, että sipulit pitäisi istuttaa syyskuun 15. päivänä, siis 10 viikkoa ennen hyötämistä. Hyvin kehittynyt juuristo ja sopivan pitkä verso valoon ottaessa ovat tärkeitä tekijöitä hyvän tuloksen saavuttamiseksi.

Istutus: Aloita tekemällä ruukun pohjalle salaojitus, jotta ylimääräinen kosteus ei mädättäisi sipulia. Täytä sen jälkeen 2/3 ruukun tilavuudesta mullalla. Sen jälkeen istutetaan joko yksi tai useampia sipuleita vierekkäin. Hyasintin ja tulppaanin sipuleista jätetään 1/3 mullan yläpuolelle. Istutussyvyys on sopiva, kun sipulin kärki on samassa tasossa ruukun yläreunan kanssa. Pikkusipulit, kuten krookus ja talventähti yms. peitetään kokonaan mullalla, mutta jätetään kuitenkin lähelle mullan pintaa. Kastele pariin otteeseen reilusti ja sirottele lopuksi mullan päälle kerros hiekkaa.

Säilyttäminen sisällä muovipussissa. Pussien on oltava niin tilavia, ettei noin 10 cm verso kosketa pussin sivuihin tai yläosaan. Kosketus voi aiheuttaa laikkuja lehtiin. Koskapa pussista ei haihdu vettä sitä ei tarvitse kastella. Pimeässä säilytettäessä käy väritönkin pussi, valoisassa vaikkapa musta jätessäkki. Hyötäminen: Jos versot ovat riittävän pitkiä, ruukut voidaan pitää kokonaan valossa. Jos niiden on vielä vähän venyttävä, kuten usein sisällä kasvatettaessa, ruukut saavat olla lämpimässä ja pimeässä pari päivää. Kastele varovasti. Pikkusipuleita on pidettävä hyötämisaikana viileässä, etteivät ne kehittyisi liian nopeasti. Kukkasipulien hyötämisessä onkin kiinnostavinta ja hauskinta, että kasvien kehittymistä voi seurata päivä päivältä.

Tietoiskun on koennut Eeva-Liisa Mustonen-Tervo

[Sulje ikkuna](#)